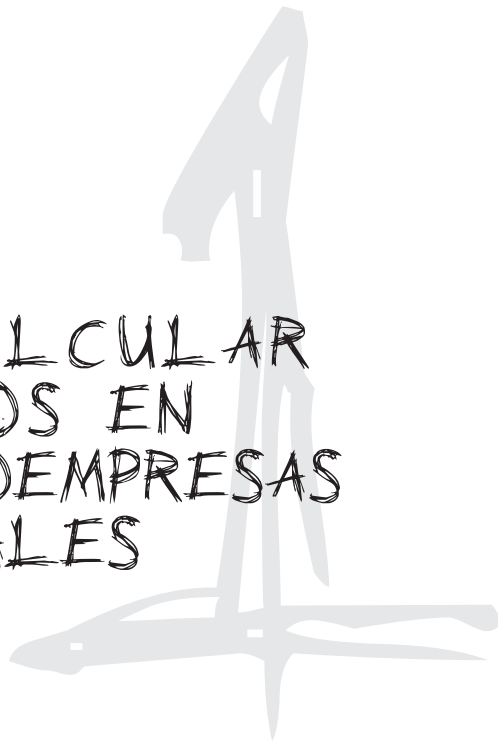


COMO CALCULAR COSTOS EN LAS MICROEMPRESAS RURALES



LAS MERMELADAS DE LA FAMILIA FUENZALIDA



M. Silvana Frasnado, Contadora Pública
Nacional, Universidad de Buenos Aires:
sfrasnado@altavista.com

Edición: PROMER
Diseño de la colección: Mariana Babarovic
Ilustraciones: José Maturana

Registro de Propiedad Intelectual N°: XXXXXX
PROMER © 2001

Carmen y Héctor volvieron a ver a Don Nicolás, el viejo consejero, porque se habían encontrado con un nuevo problema. Don Nicolás los había ayudado a pensar soluciones novedosas para la familia, cuando Héctor se quedó sin trabajo, una temporada en que Don Patricio contrató menos peones que los que tomaba normalmente.

Entonces, él y Carmen, su esposa, habían decidido producir mermeladas y pasteles, aprovechando los duraznos y las ciruelas que los árboles de su huerto daban abundantemente cada año.



Así fue que los pasteles y mermeladas de esa primera temporada se hicieron famosos en el pueblo. Habían instalado un pequeño puesto de ventas junto a la carretera, y allí se detenían los autos que se dirigían a la capital.

Encontraron a Don Nicolás, como siempre, sentado en su mecedora, a la sombra de las palmeras. Después de saludarlo y de pedirle ayuda, le explicaron su problema.

-Necesitamos saber si el precio al que vendemos los pasteles y la mermelada es adecuado. Pero no podemos calcular cuánto nos cuestan a nosotros –dijo Héctor.



-Lamentablemente, esta vez no podré ayudarlos –dijo Don Nicolás-. Es cierto que necesitan conocer cuánto les cuesta producir las mermeladas y los pasteles para saber a cuánto venderlos. Pero yo no sé cómo calcular los costos de un producto.

Héctor y Carmen estaban decepcionados. ¿Qué podrían hacer entonces?

-Por eso, creo que con quien deben hablar es con mi esposa –continuó Don Nicolás-. Es Isa la que lleva las cuentas de la casa, y la que entiende de estas cosas.



Don Nicolás condujo a Carmen y Héctor al interior de su casa, en donde los dejó con Isa, una vez que le contó que ellos necesitaban su ayuda.

Isa los invitó a sentarse a la mesa y a explicarles cuál era su problema.

-Necesitamos saber si el precio al que vendemos los pasteles y la mermelada es adecuado –dijo Héctor nuevamente.

Entonces, Carmen le explicó que, aunque habían vendido muchos pasteles y mermeladas durante esa temporada, no sabían si los precios a los que los habían vendido alcanzaban para cubrir lo que a ellos les costaba producirlos.

-Tenemos que calcular el costo de los productos que venden –dijo Isa-. Para eso, necesitamos entender muy bien cómo los producen, y hacer algunos cálculos.

-No hay problema en eso. Nuestros hijos pueden ayudarnos si tenemos dificultades con los números –comentó Carmen.

-De todas maneras, es bueno que sepan que calcular los costos puede ser complicado. Yo les enseñaré un modo sencillo de hacerlo, y más adelante podrán aprender otras formas más precisas pero más complejas.

Isa buscó unas hojas de papel para empezar a trabajar.

-Lo primero que van a hacer, es elegir uno de los dos productos, para que yo les explique. La forma de calcular los costos les servirá también para el otro, y para cualquiera que decidan producir más adelante –les dijo, mientras trazaba unas líneas en el papel.

Héctor y Carmen eligieron calcular el costo de las mermeladas.

-Entonces, empiecen por hacer una lista de todas las tareas que hacen desde que recogen la fruta hasta que venden las mermeladas. Tienen que ponerlas en el orden que las hacen, en la primera columna de esta tabla.

-Mientras ustedes completan la lista de tareas lo más detalladamente posible, yo voy a preparar algo para tomar –continuó-. Sean cuidadosos, porque es importante no olvidar ninguna de las tareas que realizan.



Para poder calcular cuánto nos cuesta el bien o servicio que vendemos, necesitamos conocer en detalle las tareas o pasos que seguimos para producirlo y ponerlo a la venta.



Elija uno de los bienes o servicios que usted vende, y complete la lista de tareas necesarias para producirlo y venderlo, en la columna de la izquierda de la tabla siguiente. No olvide seguir los consejos de Isa.

Agregue a la tabla tantas filas como tareas necesite realizar.

TAREAS		
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
TOTAL		

Carmen y Héctor pensaron todos los pasos que llevaban a cabo para producir la mermelada. Muchas veces tuvieron que agregar tareas de las que se habían olvidado, porque estaban tan acostumbrados a hacerlas que no las tomaban en cuenta.

Cuando Isa leyó el listado, advirtió que no habían anotado el acarreo del agua para lavar la fruta y para lavar las ollas en las que cocían la mermelada.

-Pero, es la misma que usamos para la casa –dijo Carmen.

-Aunque la obtengas del mismo lugar y la traigas en el mismo balde, una parte la usan para producir las mermeladas. Entonces, deben anotarla –explicó Isa-. Una de las cosas que necesitamos para calcular los costos, es diferenciar qué cosas se hacen para la familia, y qué cosas para el negocio.



-Bien –dijo Isa cuando ellos le mostraron la lista completa-, ahora necesito que anoten en la segunda columna qué cosas usan para hacer cada una de esas tareas. Es algo así como pensar en los ingredientes de una receta de cocina. Por eso, no olviden poner las cantidades que usan para producir cada olla de mermelada.

-¿También las herramientas que usamos? –preguntó Héctor.

-No, eso lo dejamos para después –contestó Isa.



Para calcular los costos de lo que vendemos, es muy importante separar las cosas que se usan para el consumo familiar, de las que se usan para el negocio.



Los insumos son como los "ingredientes" que usamos para producir un bien o un servicio.



Complete la segunda columna de la tabla con todos los insumos que usa para cada tarea. No olvide anotar las cantidades de cada uno de ellos.

TAREAS	INSUMOS	\$
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
TOTAL		

Una vez que Isa les sirvió la limonada que había preparado, les explicó que tenían que completar la columna siguiente con los precios de los insumos que habían anotado.

-Para hacerlo bien, no pueden olvidarse de las cantidades que usaron. Así, si por cada olla de mermelada usan 2 kilos de azúcar, deben tener cuidado de poner el precio de 2 kilos, no el de uno. Lo mismo pasa con los frascos –les explicó-. Aquí es donde empezamos a hacer los cálculos.

Carmen y Héctor necesitaron hacer algunas cuentas en un papel aparte, para poder completar la columna. Pero enseguida encontraron otra dificultad.

-¿La fruta y el agua no tienen precio? –preguntó Héctor.

-El agua no, ya que tú la obtienes del pozo del pueblo y no pagas por ella –dijo Isa-. Si tuvieras que pagar por el agua, entonces tendrías que completar el precio.

-Con la fruta es igual –afirmó Carmen.

-No –corrigió Isa-

Porque si tú no tuvieras los árboles de tu huerto, deberías comprar la fruta para hacer mermelada. Entonces, el precio de la fruta que usas es el precio al que tendrías que comprarla si no la tuvieras.



Quando nosotros mismos producimos algunos de los insumos que empleamos, debemos conocer el precio al que tendríamos que comprarlos si no los tuviésemos, para poder calcular el costo del bien o el servicio.



Siguiendo las explicaciones de Isa, complete la última columna de la tabla anterior con los precios de los insumos que utiliza en cada tarea.

No olvide hacer la suma de toda la columna y completar el Total.

Carmen y Héctor terminaron de completar la última columna de la tabla y la sumaron. ¡Ya sabían cuánto costaban los insumos utilizados en la mermelada!

Para poder continuar con los cálculos, Carmen y Héctor debieron copiar la lista de tareas a otra tabla como la que ya habían completado, pero en la que cambiaron la palabra INSUMOS por la palabra HERRAMIENTAS.

-¿Cuáles son las herramientas? –preguntaron Carmen y Héctor.
-La cocina, por ejemplo –respondió Isa-. Piensen cuánto les costó comprarla y cuánto les duraría si la usaran sólo para las mermeladas.

-La compramos de segunda mano –explicó Carmen-. Yo creo que si la usamos mucho, vamos a tener que cambiarla en un año más.

-¿Cuántas ollas de mermelada producirías en un año más, si sólo te dedicaras a eso?

-Dos por día.

-Entonces, para saber cuánto cuesta la cocina, debes dividir el precio al que la compraste por la cantidad de ollas de mermelada que puedes producir con ella. Eso indica cuánto se gasta tu cocina cada vez que haces una olla de mermelada.



Las herramientas son todos aquellos objetos que usamos en la producción de un bien o servicio, pero que pueden ser usados muchas veces. Los ejemplos más comunes son los tractores, camiones, cocinas, y cualquier otra maquinaria que empleemos.



También son herramientas los martillos, serruchos, azadones, cucharas, baldes, y todo lo que se nos ocurra usar para producir. Pero como su precio suele ser bajo y duran bastante tiempo, los dejamos fuera de los cálculos, para no complicarlos más.



Al igual que Héctor y Carmen, complete la nueva lista.

TAREAS	HERRAMIENTAS	\$
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
TOTAL		

Carmen y Héctor decidieron que las dos herramientas más caras que utilizaban eran la cocina y la máquina que colocaba las tapas en los frascos. Así que sólo tuvieron que hacer los cálculos de esas dos cosas para completar la tabla.

-Los felicito –dijo Isa-. Acaban de terminar una de las partes más complicada de los cálculos. Ahora, nos queda pensar cuánto tiempo le lleva a las personas que trabajan en la producción de mermelada, hacer cada tarea.

-Para eso –continuó Isa-, necesitamos una tercera tabla, semejante a las dos que ya hicimos, pero que tendrá una columna más. El título de esta tabla será TRABAJO.

Carmen y Héctor continuaron según las indicaciones de Isa, completando la última tabla que tenían que hacer. Para eso, tuvieron que considerar no sólo el trabajo de ellos dos en la producción y venta de la mermelada, sino también el de sus hijos.

-Isa, es imposible saber cuánto trabaja cada uno en recolectar la fruta para una sola olla –dijo Héctor.

-Entonces, calcula cuánto trabajan en recolectar toda la fruta, y luego divídelo por la cantidad de ollas de mermelada que obtienen de esa fruta –sugirió Isa.



Quando calcule costos, no olvide que el tiempo de las personas que trabajan en el negocio tiene un precio.



Complete la última tabla con el tiempo que trabajan las personas en cada tarea.

TAREAS	PERSONA	TIEMPO	\$
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
TOTAL			

-Para terminar con las tablas –siguió Isa-, tenemos que saber cuánto cuesta cada hora de trabajo. Si ustedes mismos no hicieran el trabajo, tendrían que pagarle a otra persona para que lo hiciera. ¿Cuánto le pagarían?

-No sé –dijo Héctor-. Lo mismo que me pagaba Don Patricio cuando trabajaba para él.

-Me parece bien –dijo Carmen.

-Bueno, debes calcular cuánto te pagaba por hora de trabajo Don Patricio –explicó Isa.

-Es que él me pagaba por semana –aclaró Héctor.

-Entonces, divide lo que cobrabas por semana por los siete días que trabajabas. Lo que te da, lo divides por la cantidad de horas que trabajabas cada día. Así obtendrás el valor de cada hora –continuó Isa



Para calcular el valor del trabajo de las personas, dividimos el valor del período por los días que hay en él. Luego, dividimos lo que nos da por la cantidad de horas trabajadas por día. Así obtenemos el valor de cada hora de trabajo.



Para poder calcular los costos, cuando en nuestro negocio trabajan sólo personas de nuestra familia, debemos tomar el valor que le pagaríamos a otra persona por hacer el mismo trabajo.

Si se paga por semana:

$$\frac{\text{VALOR POR SEMANA}}{\text{DIAS DE LA SEMANA}} = \text{VALOR DIARIO}$$



$$\frac{\text{VALOR DIARIO}}{\text{HORAS DIARIAS TRABAJADAS}} = \text{VALOR DE LA HORA}$$

El cálculo sirve para calcular quincenas y meses. Para las quincenas, se divide por 15 días, y para los meses por 30. Pero debe tener en cuenta descontar los días que la persona toma para su descanso, como los fines de semana.

Carmen y Héctor habían terminado con la tabla. Pero todavía quedaban algunos cálculos por hacer.

-Para finalizar, tienen que sumar los totales de las tres tablas que completaron –explicó Isa-. Eso les indicará el costo de cada olla de mermelada.

-¡Ya está! –dijo Carmen una vez que lo hicieron.

-Bien –continuó Isa-. Ahora, si dividen ese número que obtuvieron por la cantidad de frascos que pueden llenar con una olla de mermelada, tendrán el costo de cada frasco.



El costo total del producto está formado por el costo de los insumos, de las herramientas y del trabajo, que se calcularon en tablas separadas.



Complete el siguiente cuadro con los totales que obtuvo en cada una de las tablas anteriores.

Total Insumos	➔	
Total Herramientas	➔	
Total Trabajo	➔	
TOTAL	➔	

Si usted calculó cada tabla para una sola unidad de producto, el total obtenido es el costo de esa unidad.

Si usted calculó cada tabla para más de una unidad de producto, debe dividir el total obtenido aquí por la cantidad de unidades que usó para el cálculo. El resultado de esa división es el costo de cada unidad.

Carmen y Héctor se sentían cansados pero felices de haber terminado con la tarea.

-Como ven –dijo Isa-, calcular los costos es un poco engorroso, pero es una tarea que se hace pocas veces. Ahora, sólo deberán volver a calcular el costo de la mermelada cuando cambie alguna de las cosas que colocaron en las tablas.

-¿Para calcular el costo de los pasteles debemos hacer lo mismo? –preguntó Carmen.

-Claro –respondió Isa-. Recuerden que cuando completen la tabla de insumos, el costo de la mermelada es el de cada uno de los frascos que acabamos de calcular.

-Pero todavía nos queda saber cómo fijar el precio –dijo Héctor.

-Bueno, este costo que calculamos nos indica el valor mínimo al que podemos vender cada frasco de mermelada –explicó Isa-. Mientras el precio al que lo vendan sea mayor, no habrá problema. Pero si el precio es menor, deben analizar en dónde está el problema. Para eso, lo mejor sería que consulten a un técnico.

-Gracias por su ayuda –dijeron Héctor y Carmen.

-Para eso estamos los vecinos –los despidió Isa, mientras los acompañaba hasta la puerta.



ALGUNOS CONSEJOS ÚTILES

- Cuando se ponga a calcular el precio de lo que produce, recuerde armarse de paciencia y trabajar con prolijidad. Eso evitará que se confunda con tantos números.
- Trabaje con otra persona que también conozca todos los pasos del proceso de producción, para que no se olviden de nada importante.
- Conserve las tablas y los cálculos que hace. Le servirán para controlar cómo lo afectan las modificaciones que se produzcan.
- Reflexione sobre las tres tablas que armó. ¿Puede bajar los precios de los insumos? ¿Puede conseguir insumos de mejor calidad por el mismo precio? ¿Cada persona está bien capacitada para la tarea que realiza? ¿Puede aprovechar mejor sus herramientas o compartirlas con otras personas o microempresas, para reducir costos? ¿Existe una mejor forma de organizar el trabajo?

